Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 7. Warszawa, 27 lipca 1929 roku. № 30.

# PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA I ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Inż. MARJAN KIWERSKI.

## Drożdże tłuszczowe.

(Ciąg dalszy).

Sprawozdania analiz wykazały, że umiejętnie hodując Endomyces Vernalis Ludwigii na brzeczce piwnej można otrzymać w rezultacie drożdże o zawartości tłuszczu dochodzącej do 28%, słusznie zatem drożdże tego typu nazwane zostały drożdżami „tłuszczowemi".

Drożdże Endomyces vernalis zużytkowują bardzo dobrze, jako pożywkę, Fruktozę, Galaktozę, Glukozę, Laktozę, Maltozę i Sacharozę, ale nie wywołują w nich fermentacji alkoholowej, wobec czego materjały surowe dla produkcji tych drożdży kosztują bardzo niewiele. Aby to udowodnić przeprowadzono szereg prób równoległych z drożdżami Saccharomyces cerevisiae i Endomyces vernalis Ludwigii. Do prób wzięto jednakowe ilości drożdży i pożywkę jednakowej koncentracji. Po 9-cio dniowej hodowli drożdże piwne przefermentowały pożywkę z 14% Balling'a na 6,6% B., wydając w rezultacie 1,40 gr. suchej masy drożdży, a tłuszczowe wydały jednocześnie 3,32 gr. suchej masy, zmieniając pożywkę z 14% Balling'a na 12,8% B. zużytkowały więc bardzo niewiele materjału, pozostawiając jeszcze tyle ekstraktu w pożywce, że z powodzeniem dało go się zużyć do próby następnej.

Potwierdzenie tego faktu dała 6-cio dniowa hodowla drożdży tłuszczowych na brzeczce mocy 10,3% Balling'a, otrzymano w rezultacie 1,30 gr. drożdży, a po ich odcedzeniu nowe zaszczepienie drożdży w tej samej pożywce wydało po 6-cio dniowej hodowli znowu 0,8 gr. drożdży tłuszczowych.

Mały dodatek kwasu mlekowego do pożywki z brzeczki piwnej powiększa zawartość tłuszczu w drożdżach wyhodowanych. Tak np., 12-dniowa hodowla na brzeczce piwnej mocy 7,5% Balling'a wydała 3,07 gr. drożdży suchych o zawartości 14,48% tłuszczu, także hodowla na tej samej brzeczce z dodatkiem 0,5% kwasu mlekowego, 2,94 gr. drożdży, zawierających 17,18% tłuszczu, a hodowla na brzeczce z dodatkiem 1,0% kwasu mlekowego — 2,61 gr. drożdży zawierających 27,57% tłuszczu.

Próby przeprowadzone wykazały, że drożdże tłuszczowe hodowane na brzeczce piwnej dobrze się rozmnażają i w rezultacie dają produkt o dużej zawartości tak pożądanego tłuszczu. Stosowany jednak do produkcji drożdży surowiec wypadał stosunkowo dość drogo, zachodziła więc potrzeba prowadzenia dalszych badań w kierunku wynalezienia surowców tańszych, a jednak odpowiadających wymaganym od nich warunkom.

W pierwszym rzędzie zastosowano zamiast brzeczki piwnej o wiele tańszy od niej melas buraczany z dodatkiem kwaśnego siarczanu lub też fosforanu amonowego. Przeprowadzone próby równorzędne wydały rezultaty następujące: dziewięciodniowa hodowla drożdży na rozcieńczonym sześciokrotnie do mocy 14% Balling'a melasie z dodatkiem 0,5 kwaśnego siarczanu amonowego dała 3,32 gr. drożdży z zawartością tłuszczu 18,78%, a także hodowla na brzeczce piwnej mocy 10,3% Balling'a — 2,97 gr. drożdży, zawierających 16,5% tłuszczu.

Jeszcze lepiej wypadły rezultaty prób z pożywką złożoną z mieszaniny melasu i moczu. Liczne badania i zmiany procentowości składu poszczególnych artykułów tej mieszaniny doprowadziły do określenia najlepszej kombinacji następującej: na 1 cz. melasu należy brać 1 cz. moczu i 4 części wody. Tak przygotowana pożywka po zaszczepieniu w niej drożdży tłuszczowych i 10-cio dniowej hodowli wydała zbiór 4,48 gr. drożdży, zawierających 17,08% tłuszczu.

Dalsze badania prowadzono, stosując pożywkę sporządzoną z masy drzewnej. W tym celu preparowano specjalnie drzewo suszone lub brzozowe, wygotowując je w rozczynie 0,5% kwasu siarczanego w ciągu 1½ godziny w aparacie próżniowym w temperaturze + 120° C. (+ 96° R.). Płyn odcedzony zobojętniano amoniakiem, a potem zakwaszano słabo

kwasem fosforowym. Drożdże Endomyces vernalis hodowane na tego rodzaju pożywce rozmnażały się średnio znacznie gorzej, niż na pożywkach dotąd stosowanych. Sposób ten hodowli wymaga jeszcze dłuższych studjów i doświadczeń, a może w przyszłości w większej produkcji, ze względu na taniość surowca, wydać dobre rezultaty.

Bardzo ciekawe były próby następne — hodowla doświadczalna drożdży tłuszczowych na pożywkach kartoflanych. Kartofle w tym celu bardzo drobno pokrajano i wyjałowiono, ogrzewając do + 120° C. (+ 96° R.). Po ostudzeniu do temperatury pokojowej miazgę kartoflaną poddano fermentacji zapomocą Endomyces vernalis Ludwigii w kolbie szklanej. Powierzchnia masy fermentacyjnej pokryta została bardzo szybko powłoką żółtawą grzybków drożdżowych, a rozrost drożdżaków powiększał się z godziny na godzinę, pod wpływem częstego potrząsania kolbą i przewietrzania w ten sposób całej masy.

Fermentację prowadzono w czasie od 8 do 14 dni, osiągając zbiór drożdży o sporej zawartości tłuszczu jak to widać z tablicy załączonej.

**Tablica III. — Skład chemiczny drożdży tłuszczowych, wychodowanych na pożywce kartoflanej.**

| Nr. | Przedmiot analizy | Czas fermentacji | % ciał organicznych | % ciał białkowych | % węglowodanów | % tłuszczu | % popiołu | Ilość kalorji w 100 gr drożdży | Analityk |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1. | Kartofle bez drożdży (próba dla kontroli). . . . . . | — | 95,80 | 2,65 | 86,34 | 0,52 | 4,10 | 369,5 | B. J. Iłowcow |
| 2. | Kartofle z drożdżami. . . | — | 96,45 | 7,47 | 43,18 | 3,78 | 8,55 | 477,6 | B. J. Iłowcow |
| 3. | Kartofle z drożdżami. . . | 11 dni | 96,42 | 5,80 | 44,50 | 4,25 | 3,58 | — | M. N. Wiszniakow |
| 4 | Kartofle z drożdżami. . . | 8 dni | — | 7,59 | — | 6,80 | — | — | M. N. Wiszniakow |
| 5. | Kartofle z drożdżami. . . | 10 dni | — | 7,35 | — | 7,31 | — | — | S. L. Iwanow |
| 6. | Kartofle przemarznięte bez drożdży (próba dla kontroli) | — | 95,80 | 3,19 | — | 0,20 | 4,20 | — | B. J. Iłowcow |
| 7. | Kartofle przemarznięte z drożdżami tłuszczowemi. . | 6 dni | 98,00 | 14,39 | 43,30 | 3,20 | 2,00 | — | B. J. Iłowcow |
| 8. | Kartofle przemarznięte i zgniłe z drożdżami tłuszczowemi | 11 dni | — | — | — | 7,73 | — | — | M. N. Wiszniakow |
| 9. | Kartofle przemarznięte i zgniłe z drożdżami tłuszczowemi | 17 dni | — | — | — | 9,01 | — | — | M. N. Wiszniakow |

Z tablicy powyższej widzimy, że na pożywce kartoflanej można wyhodować drożdże Endomyces vernalis Ludwigii o zawartości nawet 9% tłuszczu i wyżej, zależnie od rasy danych drożdży i sposobu hodowli.

Kartofle przefermentowane zapomocą drożdży zyskują przytem duże ilości ciał białkowych, co ogromnie podnosi ich wartość jako paszy pożywnej dla inwentarza. Produkcja drożdży tłuszczowych pozwala nam zużyć w tym celu nawet zupełnie bezwartościowy materjał, jakim są dla gospodarstw rolnych kartofle przemarznięte , zgniłe i zepsute, gdyż hodowane na nich drożdże rozmnażają się wybornie, dając conajmniej 9% tłuszczu.

Liczne doświadczenia Dr. Voeltz'a i prace nad zastosowaniem drożdży tłuszczowych dowiodły, że bardzo dobrze się one nadają na paszę dla inwentarza, jak również do sporządzenia całego szeregu potraw pożywnych dla ludzi. Pozatem zorganizowanie wielkiej produkcji drożdży tłuszczowych na pożywkach, pochodzących z tanich odpadków rolnictwa, może dać duże ilości tłuszczu taniego, a znakomicie nadającego się dla różnych celów technicznych.

Podług prac Lindner'a, Voeltz'a i innych badaczy niemieckich i rosyjskich tłuszcz zawarty w drożdżach składa się głównie z Trioleiny i różnych wolnych kwasów tłuszczowych. Jeżeli wspomiane drożdże poddać silniejszemu ogrzewaniu ponad +100° C. (+80° R.) to część tłuszczu rozkłada się i straty mogą wynosić od 30 do 40%. Próbne suszenia drożdży dokonane przez prof. S. L. Iwanowa w ciągu 3 godzin w tetmperatu-

rze + 100° C. (+ 80° R.) wykazały zmniejszenie się ılości tłuszczu w drożdżach w I próbie z 0,4912 gr. do 0,1919 gr., czyli 39%, w II próbie z 0,4210 gr. do 0,1528 gr., czyli 36%. Próby te w rezultacie dają ważne wskazówki, do jakich stosować się należy, urządzając suszarnie drożdży tłuszczowych.

Ethel Marjorie Luce i Ida Smedley Maclean (The Biochemikal Journ. 1925, 19, 47) wykazały w tłuszczu drożdżowym zawartość witaminy A (przeciwrachitycznej). Całkowite wydobycie tłuszczu z drożdży zapomocą eteru dało się osiągnąć dopiero po uprzedniem 2 godzinnem gotowaniu drożdży z kwasem solnym normalnym.

Podług Stenbock'a, Kent'a i Gross'a (Journ. Biol. Chem. 1918, 35, 61), drożdże piwowarskie zawierają bardzo dużo witaminy B (przeciwneurytycznej), ale brak im witaminy A (przeciwrachitycznej). Southate (Biochem. Journ. 1924, 16, 769) znalazł witaminę A w jęczmieniu, słodzie i piwie. Ethel Marjorie Luce i Ida Smedley Maclean (The Biochemikal Journal 1925, 19, 47) mówią, że rozpuszczalna w wodzie witamina A przeszła ze słodu do brzeczki, a z brzeczki do drożdży, tak piwowarskich, jak i tłuszczowych na brzeczce piwnej wyhodowanych. Ważną jest przytem rzeczą poddać drożdże działaniom promieni słonecznych, naturalnych lub sztucznych, co jest niedopuszczalnem w piwowarstwie, a jednak ogromną rolę odgrywa przy tworzeniu się w drożdżach witaminy A.

I. Smedley Maclean i D. Hoffert, opisują w „Chemistry and Industry" (1926, 45, 110) swe badania wpływu różnych pożywek na hodowlę drożdży i dowodzą, że alkohol etylowy i kwas octowy wpływają dodatnio na zawartość w drożdżach tłuszczu, kwas mlekowy ma działać ujemnie, a dodatek siarczanu sodowego zmniejsza wyraźnie zawartość w tłuszczu drożdżowym stearyny.

C. G. Daubney i I. S. Maclean w „Biochem. Journal" (1927, 21, 373) i „Wochenschrift für Brauerei" (1927, 46, 544) dowodzą, że badając tłuszcz drożdżowy znaleziono w nim 33% substancji niezmydlającej się, składającej się w połowie zarówno z wolnej jak związanej Ergostearyny.

Podług I. Smedley Maclean (Biochem. Journal 1928, 22, 22 i Wochenschrift für Brauerei 1928) wyodrębnienie stearyny z tłuszczu drożdżowego dokonanem zostało przez Gerard'a (Journal Pharm. Chim. 1895, 6, 1. 601), otrzymał ją wtedy w formie białych kryształków, mających punkt topliwości + 135° C. do + 136° C. Zaliczył stearynę do tej samej grupy, do której Tanzet (Journal Inst. Bew. 1920, 26, 531) odniósł Ergostearynę) o punkcie topliwości + 154° C.). Ergostearynę wykrył Tanzet w roku 1889 w sporyszu, później otrzymał ją z tłuszczu drożdżowego. Z licznych badanych gatunków drożdży w jednym tylko nie znalazł Ergostearyny, lecz białą krystaliczną Stearynę o punkcie topliwości + 97° do + 98° C. Drogą dalszych krystalizacji otrzymano w rezultacie Ergostearynę o punkcie topliwości + 158,5° C. i nową stearynę nazwaną Zymostearynę, o punkcie topliwości + 108° do 109° C.

O zawartości Ergostearyny w drożdżach piszą obszernie A. Heiduschka i H. Lindner w „Hoppe-Seyler's Zeitschrift für Physiologische Chemic" (Bd. 181. H. 1 — 3) i A. Heiduschka w „Chemiker Zeitung" (1928, 52, 459) i „Wochenschrift für Brauerei" (1928). Podając sposoby otrzymania Ergostearyny z tłuszczu drożdżowego poleca A. Heiduschka, jako najodpowiedniejszą metodę Windaus'a i Grosskopf'a.

W celu otrzymania Ergostearyny 2 kg. drożdży rozciera się w moździerzu porcelanowym z 1,75 ltr. 96% alkoholu, następnie mieszaninę umieszcza się w kolbie 5 litrowej, dodaje jeszcze litr alkoholu i 400 gr. wodnika potasowego i gotuje na łaźni wodnej w ciągu 6 godzin. Po przefiltrowaniu pozostałość przegotowuje się jeszcze raz z 3-ma litrami alkoholu i 100 gr. wodnika potasowego, potem znowu filtruje, a resztę przemywa 250 cm³ gorącego alkoholu. Z przesączów zebranych razem oddestylowuje się alkohol tak, aby pozostało jeszcze z 800 cm³ płynu, który następnie oziębia się do 0°. Po 24 godz. tworzą się już w płynie kryształki, dające się łatwo zebrać. Płyn jeszcze raz odparowują zmniejszając jego objętość do $^2/_3$, i pozostawiają znowu na 24 godziny, aby potem zebrać utworzone nowe kryształki. Cały zbiór kryształków wyługowuje się zapomocą eteru w aparacie Soxhlet'a i w rezultacie otrzymujemy białe lśniące listeczki Ergostearyny o punkcie topliwości + 154° C.

Otrzymaną Ergostearynę bada się sposobem kolorymetrycznym. W tym celu 2 gr. substancji rozciera się z 2 gr. piasku, wsypuje do kolbki szklanej jenajskiej, oblewa 40 cm³ 25% wodnego rozczynu ługu potasowego i zmydla w ciągu godziny na łaźni wodnej. Po oziębieniu roztworu mydła, wstrząsa się go 5 razy biorąc każdorazowo po 75 cm³ eteru, zbiera następnie płyny razem, odparowuje eter, a pozostałość rozpuszcza w 50 cm³ Benzolu.

Do każdego oznaczenia kolorymetrycznego bierze się 5 cm³ roztworu benzolowego, łącząc ten płyn razem ze świeżo przygotowaną mieszaniną, składającą się z 2 cm³ kwasu octowego bezwodnego i 6 kropli kwasu siarczanego stężonego (c. gat. 1,83). Całą mieszaninę oziębioną do + 18° C przenosi się do kolorymetru.

Płynem porównawczym w kolorymetrze jest w tym wypadku rozczyn wodny naftolu zielonego B (I i II).

(Dalszy ciąg nastąpi).

## ZAKOŃCZENIE ROKU W SZKOLE PIWOWARSKIEJ.

W dniu piętnastym czerwca ukończył się rok szkolny w Państwowej Szkole Przemysłowej w Krakowie.

W początku roku na wydział piwowarski zapisało się dwudziestu kandydatów, z których dwu w ciągu roku przerwało studja. Z osiemnastu pozostałych stanęło do końcowego egzaminu piętnastu, trzej zaś zadowolnili się świadectwami frekwentacyjnemi. Wyniki egzaminu, który odbył się w dniu 14 i 15-go czerwca, naogół są bardzo zadawalniające i świadczą o zdolnościach i pracowitości nie przeciętnych. Z „bardzo dobrym" wynikiem złożyło egzaminy 6 uczniów, z „dobrym" — 8-miu i z „dostatecznym" — 1.

Świadectwa z ukończenia kursu otrzymali: 1) Bałko Teofil, 2) Borodajkiewicz Roman, 3) Brauliński Tadeusz, 4) Dominik Zbigniew, 5) Dziubek Stanisław, 6) Grzeczyński Mieczysław, 7) Jonkisz Stanisław, 8) Krzysztofowicz Jan, 9) Łazarewicz Czesław, 10) Rybak Ireneusz, 11) Walczy Jan, 12) Warzecha Władysław, 13) Wróbel Marjan, 14) Ziemba Edward, 15) Żelkowski Witold. Świadectwa frekwentacyjne otrzymali: 1) Kruparz Paweł, 2) Maurer Józef i 3) Skupień Józef.

---

## SZWAJCARJA 1928.

Sześćdziesiąt jeden browarów szwajcarskich w roku kalendarzowym 1928 wyprodukowały 2,338,123 htl., to jest o 282,123 htl. więcej, aniżeli w roku 1927. Wysokość obecnej produkcji dosięgła 78% produkcji przedwojennej.

---

## AUSTRJA 1928.

W roku kalendarzowym 1928 wyprodukowano w 134 austryjackich browarach 5,362,000 htl. piwa, t. j. o 300,000 więcej, aniżeli w roku poprzedzającym. Największy przyrost spożycia wykazuje prowincja Steiermark, poczem idzie Wiedeń wraz z okolicą. Najmniejszy zaś Vorarlberg.

---





## „PAŃSTWO, A KARTELE, KONCERNY I TRUSTY".

Nakładem Warszawskiej Izby Handlowo - Przemysłowej wyszła z druku cenna praca p. Dr. Rogera Bataglji p. t. „Państwo, a kartele, koncerny i trusty". Jak autor w przedmowie zaznacza jest to zbiór niezwiązanych ze sobą ściśle rozprawek i materjałów, dotyczących sprawy zrzeszeń i porozumień gospodarczych. Na całość składają się: 1) klasyfikacja zrzeszeń i porozumień gospodarczych oraz funkcjonalnie pokrewnych ustrojów, 2) Zrzeszenia i porozumienia gospodarcze, wewnętrzne i międzynarodowe w świetle polityki gospodarczej i ustawodawstw państw nowoczesnych, 3) Przemówienie D-ra Bataglji o międzynarodowych porozumieniach gospodarczych w Komisji przemysłowej Międzynarodowej Konferencji Ekonomicznej, 4) Uchwały Międzynarodowej Konferencji Ekonomicznej w przedmiocie Międzynarodowych porozumień przemysłowych, 5) Spis zrzeszeń i porozumień gospodarczych w Polsce oraz stan porozumień międzynarodowych w łączności ze stosunkami gospodarczemi Polski i 6) Polskie zamierzenia ustawodawcze w dziedzinie zrzeszeń i porozumień gospodarczych.

Cena księgarska wynosi złotych 7.

---

**Wpłacajcie składki na fundusz wystawowy!**

## STAN CHMIELNIKÓW.

Biuletyn Nr. 7 z m. czerwca Lubelskiego Towarzystwa Chmielarskiego pisze: chmielniki tak wszędzie jak i w Polsce po tegorocznej nader długiej i ciężkiej zimie wyszły cało i zdrowo, przez mróz wcale nieuszkodzone jak to niektórzy przewidywali. Tak karpy i części podziemne zeszłorocznych łodyg wyszły niezmiernie silnie rozwinięte, rzec można jak nigdy dotychczas. Obrzynki przy wiosennem cięciu chmielu nierzadko dochodziły do grubości buraka cukrowego. Roboty wiosenne na chmielnikach rozpoczęto w r. b. z opóźnieniem dwu do trzech tygodniowem, w szczególności rozpoczęto je w połowie kwietnia i prowadzono w przyspieszonem tempie tak, że do końca kwietnia większość chmielników była już skastrowana, opalikowana i druty (przewodniki) zawieszone. Chmielniki te wykazują stan rozwoju roślin dobry i bardzo dobry, wolny od wszelkich chorób i szkodników; chmielniki zaś później obrobione i w mniej starannej kulturze będące, nawiedzone zostały w znaczniejszym stopniu przez pchełkę chmielową, która znikła dopiero pod wpływem opadów z końcem maja względnie z początkiem czerwca.

Dzięki obfitym opadom atmosferycznym w połowie maja i odpowiedniej ciepłocie, wzrost rośliny chmielowej postępował w szybkiem tempie i na omawianych chmielnikach roślina opóźnienie wiosny wyrównała i dziś w wielu wypadkach, gdy to piszemy, dosięgła już do wysokości rusztowań. Inaczej się rzecz przedstawia na plantacjach później obrobionych oraz na plantacjach młodych, założonych w latach 1927 i 1928, na których z wiosną r. b. zaczęto budować rusztowania chmielowe. Budowa rusztowań zależnie od rozmiarów plantacji i łatwości nabycia materjałów do budowy niezbędnych — trwa często od 4 — 6 tygodni, a nawet i dłużej. W związku z budową tą grunt w chmielniku zostaje zupełnie zadeptany, struktura zniszczona, a rośliny przydeptane i przyduszone.

Dlategoteż stan tych plantacji jest bardzo nikły, a rośliny bardzo nierówne wschodzą zaledwie i nie są jeszcze nawet naprowadzone na druty. Plantacji takich jest conajmniej 10%.

Stan roślin dotychczas nie wykazuje poza wspomnianą pchełką żadnych chorób ani szkodników chmielowych, niemniej nie było żadnych klęsk elementarnych, jak burze, ulewy, gradobicia i t. p. Inaczej natomiast rzecz ma się zagranicą, skąd z pięciu krajów chmiel uprawiających donoszą o pojawianiu się perenospory, mszycy i pajączka czerwonego czyli zgorzeli miedzianej. Do tych należą Niemcy, Czechosłowacja, Jugosławja, Belgja, Francja (Alzacja), pozatem w krajach wymienionych poczyniły miejscami znaczniejsze szkody — klęski elementarne jak burze, ulewy i gradobicia.

Zaznaczyć należy, iż prawie we wszystkich tych krajach ilość plantacji została zmniejszona, w szczególności znaczniejszą redukcję wykazuje Jugosławja na przeszło 25% za nią idzie Alzacja z redukcją około 15% w Polsce zaznacza się redukcja głównie na Wołyniu na około 25%; natomiast na terenie b. Kongresówki zaznacza się przyrost w wysokości 10%. Ogólny ubytek w stosunku do zeszłorocznego obszaru plantacji wynosi 10%.

Powyższe dane mogą służyć za podstawę do orjentacji ws prawie przyszłych konjunktur chmielowych.

---

# Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

*Jury P. W. K.* W dniu 1 b7. m. odbyła się ekspertyza produktów spożywczych, a więc i piwa wystawionych na P. W. K. Skład Sądu Konkursowego stanowili: pp. Prof. Tadeusz Chrząszcz z Poznania, w charakterze przewodniczącego, Prof. Iwanowski z Warszawy, Prof. Joszt ze Lwowa i Prof. Moroz z Warszawy. Miejscowe sfery handlowe reprezentował p. Antoniewicz, Radca Izby Handlowo-Przemysłowej i Prezes Związku Restauratorów.

Ostateczna decyzja w sprawie udzielania odznaczeń wystawowych do tej pory nie zapadła.

*Warszawa — Strzałków — Poznań.* Jak nam oświadczono na konferencji w Ministerstwie Kolei otwarcie linji towarowej dla przewozu piwa Warszawa — Strzałków — Poznań, możliwe będzie dopiero na jesieni, gdyż obecnie z powodu Powszechnej Wystawy Krajowej, odcinek ten jest zbytnio przeciążony.

*Tytuł własności beczek.* Jak nas informują, jeden z browarów ponzańskich wytoczył proces browarowi położonemu w ziemi kaliskiej, o przywłaszczenie beczek piwnych przez wyskrobanie wypalonej firmy właściciela beczki i zastąpienie jej swoim znakiem browaru. Fakt ten został protokólarnie stwierdzony w obecności władz akcyzowych. Firma poszkodowana zwróciła się do Prokuratora przy Sądzie Okręgowym, żądając przeprowadzenia dalszej rewizji w browarze oskarżonym. Mamy nadzieję, że wreszcie sprawa samowolnego przywłaszczania beczek znajdzie tak pożądane dla piwowarstwa rozwiązanie i uzyskamy w tej sprawie wyrok, który unormuje wymianę naczyń dziś przez niektóre browary lekceważoną.

*Jednodniowe patenty.* W niektórych okolicach prawo wydawania jednodniowych patentów akcyzowych na sprzedaż piwa, rezerwują sobie Urzędy Skarbowe bardzo oddalone od granic swego terytorjum. Imprezy jednodniowe w głównej mierze zależne są od stanu pogody, którą trudno przewidzieć na kilka dni naprzód, niezbędnych do odbycia podróży do odległego Urzędu po patent akcyzowy. W wielu okręgach prawo wydawania takich patentów przysługuje również Inspetorom Skarbowym. C. Z. P. P. i S. zwrócił się do Ministerstwa Skarbu z prośbą o ujednostajnienie tych przepisów w znaczeniu, by każdy Inspektor Skarbowy miał również prawo wydawania jednodniowych patentów akcyzowych na sprzedaż niskoprocentowego piwa.

*Plebiscyty prohibicyjne.* Jak donosi prasa do tej pory głosowanie za lub przeciw lokalnej prohibicji odbyło się w 272 gminach. W 230 wypadkach głosowanie wypadło na korzyść prohibicji, a tylko w 42 — prohibicja odrzucona.

Najwięcej gmin tak zwanych suchych liczy obecnie województwo Lwowskie (108) ,potem stanisławowskie (38).

*Nowa taryfa kolejowa.* Termin nowej podwyższonej taryfy kolejowej, jak nas informują władze miarodajne, został już definitywnie ustalony na dzień 1 października.

## CENY JĘCZMIENIA.

| | | |
|---|---|---|
| Lublin. | 18/VII | 25.25 — 26.25 zł. |
| | 23/VII | 25.50 — 26.50 zł. |
| Poznań. | 19/VII | 28.00 — 29.00 zł. |
| | 22/VII | 28.00 — 29.00 zł. |
| Bydgoszcz. | 19/VII | 28.50 zł. |
| Lwów. | 19/VII | 22.50 — 23.— zł. |
| | 22/VII | 22.25 — 23.25 zł. |
| Berlin. | 17/VII | 182 — 190 mk. n. |
| | 18/VII | 182 — 190 mk. n. |
| | 19/VII | 182 — 190 mk. n. |
| | 20/VII | 182 — 190 mk. n. |
| | 22/VII | 183 — 189 mk. n. |
| | 23/VII | 180 — 190 mk. n. |
| Hamburg. | 17/VII | 10.25 flh. Dun. Ros. |
| | 18/VII | 10.45 flh. Dun. Ros. |
| | 19/VII | 10.40 flh. Dun. Ros. |
| | 20/VII | 10.30 flh. Dun. Ros. |
| | 23/VII | 10.35 flh. Dun. Ros. |
| | 17/VII | 10.52½ flh. La Plata |
| | 18/VII | 10.62½ flh. La Plata |
| | 19/VII | 10.45 flh. La Plata |
| | 20/VII | 10.40 flh. La Plata |
| | 23/VII | 10.40 flh. La Plata |
| | 17/VII | 9.85 flh. Marocco |
| | 18/VII | 10.60 flh. Marocco |
| | 19/VII | 9.80 flh. Marocco |
| | 20/VII | 9.65 flh. Marocco |
| | 23/VII | 9.80 flh. Marocco |
| | 19/VII | 10.60 flh. Canada Western |
| | 20/VII | 10.50 flh. Canada Western |
| | 23/VII | 10.60 flh. Canada Western |
| Chicago. | 16/VII | Jęczmień słodowy 61 — 70 cts. za bushel |
| | 17/VII | Jęczmień słodowy 65 — 71 cts. za bushel |
| | 18/VII | Jęczmień słodowy 65 — 71 cts. za bushe |
| | 19/VII | Jęczmień słodowy 65 — 75 cts. za bushel |
| | 20/VII | Jęczmień słodowy 62 — 75 cts. za bushel |
| | 23/VII | Jęczmień słodowy 60 — 75 cts. za bushel |
| Nowy York. | 17/VII | Jęczmień słodowy 92 cts. za bushel |
| | 18/VII | Jęczmień słodowy 94½ cts. za bushel |
| | 19/VII | Jęczmień słodowy 94 cts. za bushel |
| | 20/VII | Jęczmień słodowy 90½ cts. za bushel |
| | 23/VII | Jęczmień słodowy 87 cts. za bushel |

CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł. 150.—; 1/2 str. Zł. 80.—; 1/3 str. Zł 60 —; 1/4 str. Zł. 45.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń.

Redaktor: W. Adam. - - - - Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja p. f. „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7.